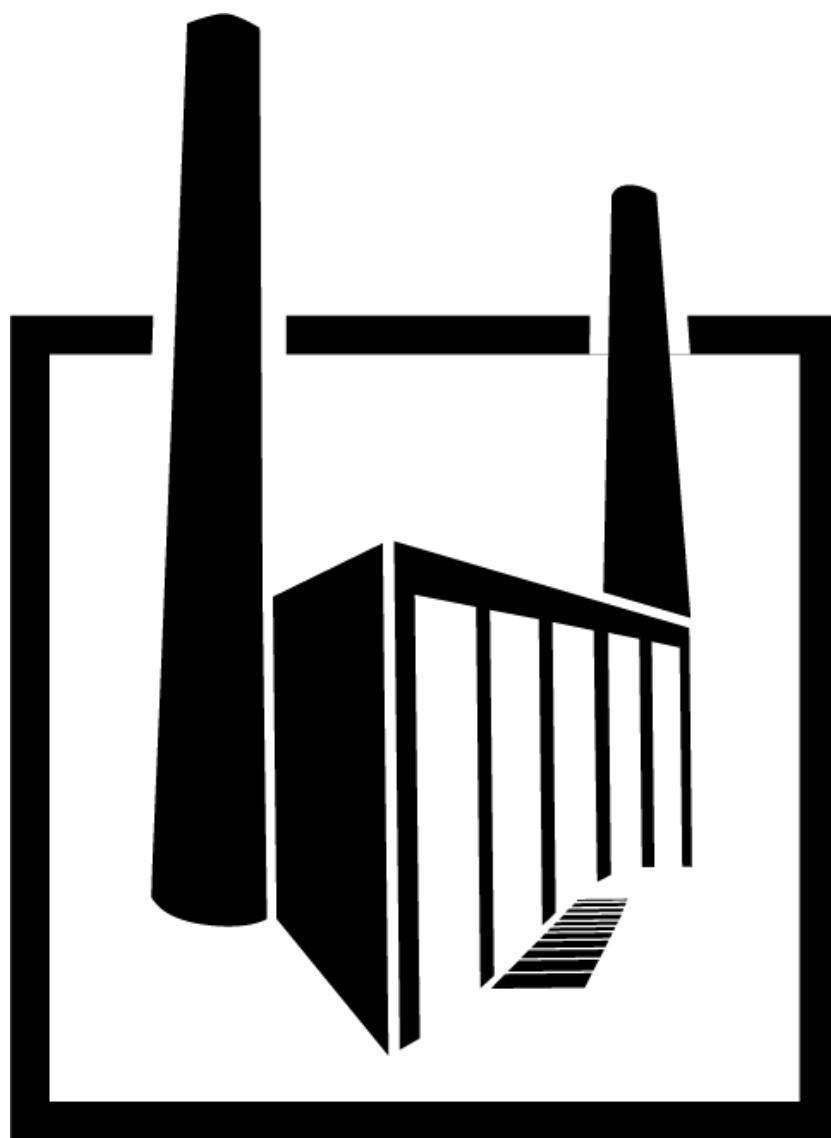




# GESUNDHEITSSCHUTZ- UND HYGIENEKONZEPT

Kraftwerk Rottweil





## Inhalt

1.	Allgemeine Angaben .....	3
1.1.	Begriffsbestimmung .....	3
1.2.	Allgemeine Angaben zur Veranstaltungslocation .....	4
2.	Schutzleitlinien .....	5
3.	Allgemeines Sicherheitskonzept .....	6
4.	Teilnehmermanagement, Teilnehmererfassung und Nachvollziehbarkeit .....	7
4.1.	Ablauf Erfassung Personendaten .....	7
4.2.	Umsetzung am Veranstaltungstag .....	8
5.	Infektionsschutzmaßnahmen in den einzelnen Zonen .....	9
5.1.	Auf- und Abbau .....	9
5.2.	An- und Abreise .....	10
5.3.	Akkreditierung .....	10
5.4.	Garderobe .....	11
5.5.	Sanitäre Einrichtungen .....	11
5.6.	Catering .....	12
5.7.	Bewegungs- und Aufenthaltsflächen .....	13
5.8.	Plenums- und Bühnenbereiche .....	13
5.9.	Technik .....	13
5.10.	Be- und Entlüftung im Innenbereich .....	13
6.	Hygienekonzept und Reinigungsplan .....	14
6.1.	Handhygiene .....	14
6.2.	Mund- und Nasenbedeckungen .....	14
6.3.	Aushang und Information .....	15
6.4.	Reinigung und Desinfektion .....	15
7.	Überwachung Schutzkonzept .....	16



## 1. Allgemeine Angaben

COVID-19 beeinflusst die Branche der Live-Kommunikation weiterhin sehr stark. Veranstaltungen können stattfinden, wenn entsprechende Sicherheits-, Gesundheitsschutz- und Hygienekonzepte im Kontext von COVID-19 angewendet werden. In diesem Dokument wird aufgezeigt, wie Veranstaltungen im Kraftwerk Rottweil unter Berücksichtigung der geltenden Regularien und Einschränkungen stattfinden können.

### 1.1. Begriffsbestimmung

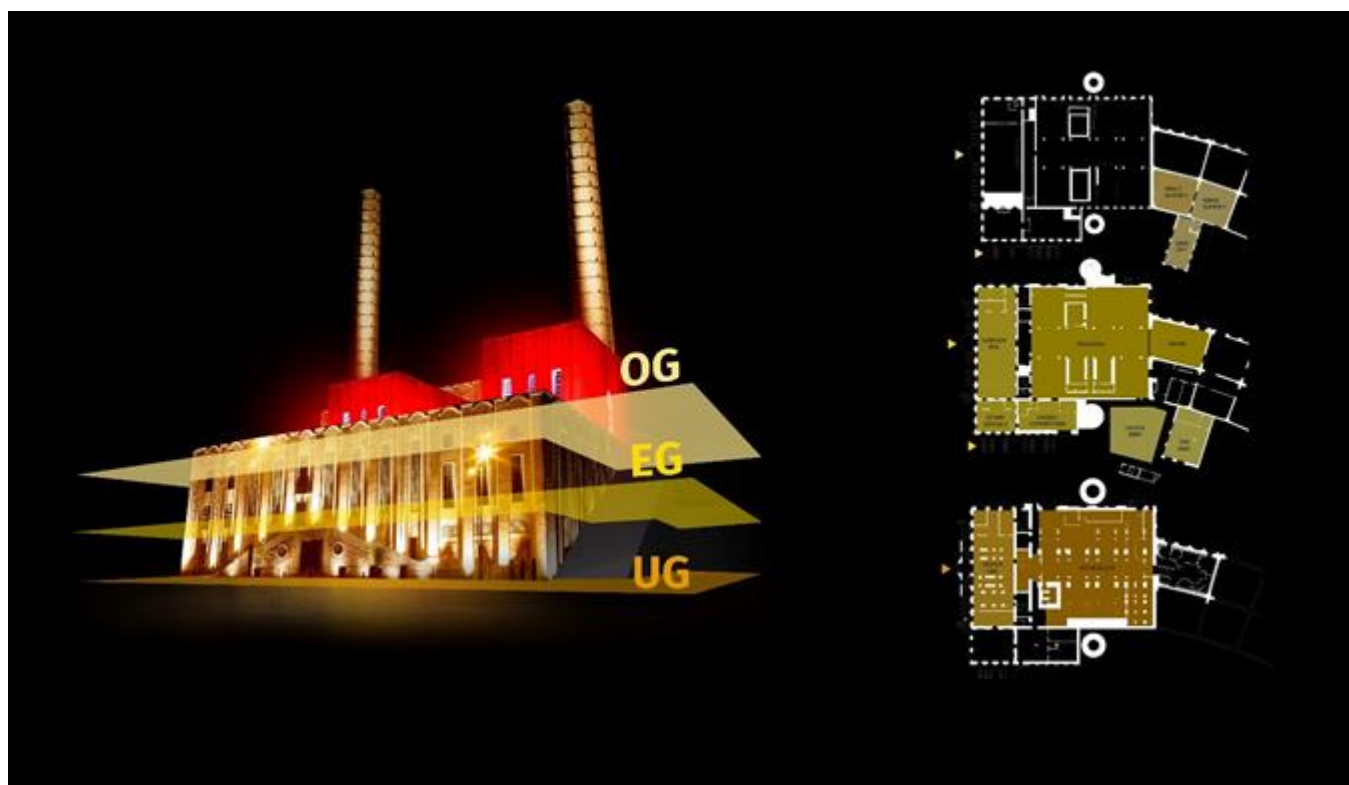
- **COVID-19** - Nach Angaben der der Weltgesundheitsorganisation (WHO) wird die in Europa im Februar 2020 erstmals aufgetretene Lungenerkrankung, die durch ein Coronavirus verursacht wird, Covid-19 genannt. Zugleich erhielt auch der Erreger, das "neuartige" Coronavirus, einen eigenen wissenschaftlichen Namen: Sars-CoV-2.
- **Veranstalter** - ist die Person, die eine Veranstaltung durchführt, die organisatorische Verantwortung übernimmt, das unternehmerische Risiko und die Haftung trägt.
- **Veranstaltungsleiter** - der Veranstaltungsleiter im Sinne des Sonderbaurechts ist die Leitung der Versammlungsstätte beauftragt. Dem Veranstaltungsleiter in Gestalt der Projektleitung obliegt die Leitung der Veranstaltung.
- **Teilnehmer** - Alle an der Veranstaltung vor Ort beteiligten Personen (Gäste, Besucher, Presse, etc.)
- **Personal** - (Crew, Reinigung, Service, Logistiker etc.)
- **Personen** - (Teilnehmer & Personal sämtliche anwesenden Personen)



## 1.2. Allgemeine Angaben zur Veranstaltungslocation

Das Kraftwerk Rottweil ist eines der einzigartigsten Veranstaltungsareale Deutschlands. Es bietet über 3.500m<sup>2</sup> individuell nutzbare Eventfläche und somit ausreichend Platz um Veranstaltungen mit einer großzügigen Flächennutzung zu planen. Der Veranstaltungsaufbau wird so geplant, dass die Teilnehmer ausreichend Abstand halten können.

- **Adresse:** Kraftwerk Rottweil  
Neckartal 68  
78628 Rottweil
- **Fläche:** über 3.500 m<sup>2</sup>  
Fläche Indoor: über 3.000 m<sup>2</sup>  
Fläche Outdoor: über 500 m<sup>2</sup>
- **Anzahl der Räume:** 12 Räume verteilt auf 3 Etagen





## 2. Schutzleitlinien

Gemäß der Verordnung des Landes Baden-Württemberg über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2<sup>1</sup>, sind Veranstaltungen mit beschränkter Teilnehmerzahl unter Einhaltung der aktuell gültigen Regularien wieder zugelassen.

Die zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden Hygienevorschriften, Abstandsregeln und weiteren Arbeitsschutzstandards gemäß Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 werden vom Veranstalter gewährleistet. Um diesen Vorgaben und Regelungen Sorge zu tragen, werden vor, während und nach der Veranstaltung Maßnahmen getroffen, die nachfolgend dargestellt werden.

Das Research Institute for Exhibition and Live-Communication (R.I.F.E.L.)<sup>2</sup> hat zusammen mit Fachärzten\*innen für Mikrobiologie, Virologie und Infektionsepidemiologie, Hygiene- und Umweltmedizin sowie Arbeitsmedizin konkrete Handlungsempfehlungen formuliert, wie Veranstaltungen mit entsprechenden Sicherheits-, Gesundheitsschutz- und Hygienekonzepten im Kontext von COVID-19 stattfinden können. Die Auswahl und Art der getroffenen Maßnahmen wurde basierend auf dieser branchenspezifischen Handlungsempfehlung sowie den geltenden Empfehlungen des Robert Koch-Instituts (RKI) vorgenommen.

Der Veranstalter informiert vorab die Teilnehmer/innen, alle beteiligten Gewerke und das Personal schriftlich über die getroffenen/relevanten Schutzmaßnahmen, die von allen Beteiligten während der Aufbau-, der Durchführungs- und der Abbauphase der Veranstaltung eingehalten werden müssen.

<sup>1</sup> Regierung des Landes Baden-Württemberg, Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 (Corona-Verordnung – CoronaVO), vom 23. Juni 2020 (in der ab 6. August 2020 gültigen Fassung)

<sup>2</sup> Research Institute Exhibition and Live-Communication (R.I.F.E.L.), Veranstaltungssicherheit im Kontext von COVID-19; Version 2.0 vom 28.04.2020.

### 3. Allgemeines Sicherheitskonzept

Das allgemeingültige und genehmigte Sicherheitskonzept bzgl. Flucht- und Rettungswegen wird bei der Veranstaltung angewendet. Die Bestuhlungs- und Entfluchtungspläne sind gut sichtbar innerhalb der Veranstaltungsstätte ausgehängt. Der jeweilige Bestuhlungsplan wird für jede Veranstaltung individuell angepasst, damit die Bestuhlung der Abstandsregelung entspricht.

Aufgrund der geringen Auslastung der Veranstaltungsstätte in diesem Veranstaltungsfall sind Flucht- und Rettungswege deutlich überdimensioniert, sodass sich eine Personenstromanalyse erübrigt. Trichterwirkungen an den Notausgängen sind aufgrund der geringen Personendichte auszuschließen. Für Aufsicht und Kontrolle von Evakuierungen steht ausreichend eingewiesenes Personal zur Verfügung. Auch der Sammelplatz lässt die Einhaltung der Abstände deutlich zu, zumal sich der Sammelplatz im Freien befindet.



Flucht- und Rettungsplan OG



Flucht- und Rettungsplan EG



## **4. Teilnehmermanagement, Teilnehmererfassung und Nachvollziehbarkeit**

Diese Thematik umfasst alle Teilnehmer der Veranstaltung sowohl Gäste bzw. Besucher als auch Personal. Die notwendige Erfassung aller Kontaktdaten (Name, Privatadresse, Telefonnummer) erfolgt vorab revisionsicher in der üblichen elektronischen Form bei Registrierung für alle am Veranstaltungstag anwesenden Personen. Die erfassten Daten zur Erfüllung der Corona-Verordnung der Landesregierung Baden-Württemberg werden für einen Zeitraum von 4 Wochen auf den Datenverarbeitungssystemen von der der trend factory marketing und veranstaltungs GmbH gespeichert. Erfolgt kein Auskunftsersuchen berechtigter Stellen – z.B. bei einem Infektionsereignis - innerhalb der Vorhaltefrist von 4 Wochen, werden die erfassten Datensätze auf den Datenverarbeitungssystemen gelöscht.

### **4.1. Ablauf Erfassung Personendaten**

- **Datenherkunft Gäste:**

Ausgewählte Personen erhalten eine Einladung zur Veranstaltung und können sich anschließend zur Veranstaltung anmelden. Die Teilnehmerdaten und Änderungen werden zentral durch das Unternehmen trend factory marketing und veranstaltungs GmbH erfasst und verwaltet.

- **Datenherkunft Personal:**

Die Mitarbeiter der jeweiligen Dienstleister, welche am Veranstaltungstag im Einsatz sind, werden durch die jeweiligen Gewerkeleiter der beteiligten Unternehmen gemeldet. Hierbei sollte jeder Dienstleister ausreichend Mitarbeiterreserven einplanen. Die Teilnehmerdaten und Änderungen werden zentral durch die trend factory marketing und veranstaltungs GmbH erfasst und verwaltet.

- **Registrierungsablauf**

*Erfassung der Personendaten:*

Innerhalb des Registrierungsablaufs erfolgt eine Aufklärung zum Datenschutz und die Erfassung der Personendaten.

*Teilnehmer-Kommunikation:*

Der Veranstalter informiert alle registrierten Personen über die getroffenen/relevanten Schutzmaßnahmen, die während der Veranstaltung eingehalten werden müssen.

Die Information beinhaltet auch den Hinweis, unter welchen Bedingungen die Teilnahme an der Veranstaltung zu unterlassen ist:

*Zulassung / Ablehnung der Teilnahme*

Eine Teilnahme an der Veranstaltung ohne vorherige Anmeldung ist nicht möglich.

Die Teilnahme ist außerdem untersagt für Personen, die:

- innerhalb der letzten 14 Tage vor der Veranstaltung in ungeschütztem Kontakt zu einer mit dem Covid-19-Virus infizierten Person standen.
- an Erkrankungssymptomen, die sich auf das Corona-Virus zurückführen lassen leiden oder innerhalb der letzten 14 Tage vor Veranstaltung litten.
- sich innerhalb der letzten 14 Tage vor der Veranstaltung in einem Corona-Risikogebiet aufgehalten haben



## **4.2. Umsetzung am Veranstaltungstag**

- **Zutrittsregelung vor Ort**

Die Teilnehmer erhalten vorab einen digitalen Einlass-Code, um einen kontaktlosen Zugang zur Veranstaltung zu ermöglichen. Alle Teilnehmer müssen sich damit an der Akkreditierung anmelden und erhalten dort ihr Namensschild/Lanyard. In die Veranstaltungsstätte werden ausschließlich Teilnehmer mit einer gültigen Akkreditierung eingelassen. Symptomatische Personen oder Personen mit einer auffälligen Risiko-Checkliste erhalten keinen Zutritt zur Veranstaltungsfläche. Im Zweifelsfall erfolgt eine Klärung mit dem Veranstalter.

Im Rahmen der Ein- und Auslasskontrolle wird außerdem sichergestellt, dass die maximal zulässige Personenanzahl auf den jeweiligen Flächen nicht überschritten wird.

- **Erfassung Anwesenheit**

Alle Teilnehmer werden durch den Veranstalter mit Kontaktdaten (Vor- und Familienname, vollständige Anschrift und Telefonnummer) sowie Anwesenheitszeit und -dauer, gegebenenfalls Platz- oder Tischnummer erfasst, um mögliche Infektionsketten später nachverfolgen und eingrenzen zu können.





## **5. Infektionsschutzmaßnahmen in den einzelnen Zonen**

Die Gesamtfläche der Veranstaltung sowie die Flächen der separat genutzten Räume sind so angelegt, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen in jedem Fall eingehalten werden kann.

Die Gesamtfläche der Veranstaltung sowie die Flächen der separat genutzten Räume entsprechen mindestens einer Fläche von 3qm pro Person.

In Bereichen, in denen es zu Schlangenbildungen kommen kann (z.B. Zugang zu Veranstaltungsbereichen oder Cateringstationen) wird durch Personal sowie Einrichtungen (z.B. Bodenmarkierungen, Absperrbänder) der Mindestabstand gewährleistet.

Besucherströme werden so geleitet, dass Schlangenbildung größtenteils vermieden werden kann. Dies wird erreicht durch:

- Separate Ein- und Ausgänge
- „One-Way“-Wegeleitung
- Zusätzliches Personal an Buffets, Bars, Akkreditierung etc.
- Abstandsmarkierungen

Der Veranstaltungsort ist in Flächen/Zonen/Räume unterteilt. Die Infektionsschutzmaßnahmen in den verschiedenen Zonen werden nachfolgend erläutert.

### **5.1. Auf- und Abbau**

Das Personal setzt die aktuellen Empfehlungen des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales bzw. der BG Bau um. Aktuell bedeutet das nach Möglichkeit:

- Mindestens 1,5 Meter Abstand halten, ansonsten Mund-Nasen-Schutz tragen. Sofern diese Maßnahmen aufgabenbedingt nicht eingehalten werden können, Bildung von festen kleinstmöglichen Arbeitsgruppen
- In die Armbeuge husten und niesen
- Hände gründlich waschen
- Nicht mit den Händen ins Gesicht fassen
- Individuell zur Arbeit fahren

Eine vorgefertigte Einsatzliste wurde an jeden beteiligten Dienstleister versendet. Die Pflicht zur lückenlosen Pflege dieser Liste obliegt dem jeweiligen Verantwortlichen des Dienstleisters. Aus Datenschutzgründen verbleibt die Liste beim Dienstleister. Bei einem Infektionsfall kann zur Nachweispflicht für die Gesundheitsbehörde der Betreiber bzw. Veranstalter beim Dienstleister die Liste sofort abrufen.



## **5.2. An- und Abreise**

- **PKW**

Es stehen Parkflächen für Eigenanreise zur Verfügung. Vor Ort sorgen Parkplatzeinweiser für eine geordnete An- und Abfahrt sowie Einhaltung der Abstandsregeln (1,5m) beim Verlassen der PKW.

- **Shuttlebus und ÖPNV**

Bei An- und Abreise mit Shuttlebussen sorgen die Bus-Dienstleister für die Umsetzung der gültigen Abstands- & Hygieneregeln innerhalb der Busse. Im Bus sind Mund- und Nasenbedeckungen zu tragen analog zum ÖPNV. Beim Ein- und Ausstieg an der Veranstaltungsstätte sorgt eingewiesenes Personal für Einhaltung der Abstandsregeln (1,5m).

## **5.3. Akkreditierung**

Alle Veranstaltungsteilnehmer (Gäste, Personal) werden im Vorfeld der Veranstaltung akkreditiert, d.h. spontane / unangemeldete Besuche sind bei dieser Veranstaltung nicht möglich.

Der Zugang zur Veranstaltung erfolgt kontaktlos. Der Einzel Check-In vor Ort erfolgt kontaktlos durch Scan des personalisierten QR-Codes aus dem Eventticket. Diesen zeigt der Teilnehmer an der Akkreditierung auf dem Bildschirm seines Smartphones oder in Form der ausgedruckten Teilnahmebestätigung vor. Kann der QR-Code nicht vorgezeigt werden, sucht der Mitarbeiter am Akkreditierungsschalter den Teilnehmer per Namenssuche. Das Namensschild wird erst bei erfolgreicher Akkreditierung ausgegeben. An der Akkreditierung werden außerdem Teilnehmern, die keine eigene Mund- und Nasenbedeckung mit sich führen, Mund- und Nasenbedeckungen ausgehändigt.

Die Endgeräte zum Scan des QR-Codes werden nur von einer Person – dem Akkreditierungspersonal – angefasst und regelmäßig desinfiziert.

An der Akkreditierung sind Wegeleitsysteme und Bodenmarkierungen angebracht, um die Besucherströme zu lenken. Zudem steuert und koordiniert eine verantwortliche Person diesen Prozess und weist die Gäste bei Bedarf auf die Abstandsregelung hin. Gäste treten nur einzeln, nach Aufforderung durch das Personal, an den Akkreditierungscounter. Vor und hinter der Akkreditierung sind Desinfektionsstationen aufgebaut.

Vom Personal sind im Bereich Akkreditierung/Ticketkontrolle Mund- und Nasenbedeckungen und ggf. Einweghandschuhe zu tragen. Außerdem ist eine regelmäßige und in erhöhter Frequenz stattfindende Handdesinfektion des Personals vorgesehen.



#### **5.4. Garderobe**

Das eigenständige Ablegen der Garderobe der Veranstaltungsbesucher wird als zusätzliche Schutzmaßnahme umgesetzt. Hierfür werden Möglichkeiten vorgehalten. Somit hat kein Personal direkten Kontakt zur Kleidung der Gäste. Außerdem werden als Garderobenmarken Einweg-Papiernummern verwendet, die nur vom Gast angefasst werden.

Bei der Veranstaltung wird eine überdimensionierte Garderobenfläche eingesetzt. Garderobenständer und Bügel werden mit ausreichend Abstand (entsprechend Mindestabstand) platziert. Es werden mehr Garderobenständer und -bügel als üblich bzw. für die Teilnehmerzahl notwendig vorgehalten. Damit ist ausreichender Ablage-/ Aufhänge Möglichkeit gegeben.

Der Personenfluss an der Garderobe wird durch Bodenmarkierungen sowie durch Raumtrenner (Tensatoren) gesteuert. Eingewiesenes Personal, kontrolliert das eigenständige Ablegen der Garderobe, steuert und koordiniert den Prozess, um Schlangenbildung zu vermeiden, und weist die Gäste bei Bedarf auf die Abstandsregelungen und die Begrenzung der Personenzahl im Garderobebereich hin.

Vom Personal sind im Bereich Garderobe Mund- und Nasenbedeckungen und ggf. Einweghandschuhe zu tragen. Außerdem ist eine regelmäßige und in erhöhter Frequenz stattfindende Handdesinfektion des Personals vorgesehen.

Die Künstlergarderobe wird separat abgewickelt. Den Akteuren der Veranstaltung (Crew, Künstler, Talkgäste etc.) werden, soweit räumlich möglich, separate und gekennzeichnete Garderobenräume/-flächen zugewiesen.

#### **5.5. Sanitäre Einrichtungen**

Die Anzahl der WC-Kabinen, Urinale und Waschbecken wird entsprechend der Abstandsregelungen reduziert bzw. derart aufgeteilt, dass der Mindestabstand gewährleistet werden kann.

Vor den Sanitäreinrichtung wird mittels Hinweisschilder und Bodenmarkierungen die Wegführung verdeutlicht. Eingewiesenes Personal verhindert eine Überfüllung in diesem Bereich.

Hinweisschilder verdeutlichen Gästen und Mitarbeitern die erforderlichen Hygienemaßnahmen bestehend aus Händewaschung und Abtrocknung. Diese wird durch Einmal-Papierhandtücher ermöglicht. Vor Verlassen der Sanitäreinrichtung wird durch einen hier aufgestellten Händedesinfektionsmittelständer eine Händedesinfektion ermöglicht.

Reinigungspersonal sorgt für die kontinuierliche Reinigung und Desinfektion der Anlagen bzw. Auffüllen der Seifen-, Desinfektionsmittel- und Handtuchspender innerhalb der Sanitäranlagen.



## **5.6. Catering**

Die Einhaltung von Hygienestandards ist in Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder transportieren von entscheidender Wichtigkeit. Das „Hazard Analysis and Critical Control Points“ (kurz HACCP)-Konzept orientiert sich an den bestehenden gesetzlichen Anforderungen für die Lebensmittelindustrie. Die Zertifizierung nach HACCP dient dazu alle Faktoren, die ein potentielles Gesundheitsrisiko für den Konsumenten darstellen, systematisch zu ermitteln. Das versetzt Sie in die Lage, gesundheitliche Risiken zu vermeiden oder auf ein akzeptables Niveau zu reduzieren

Das HACCP-Konzept wird vollumfänglich vom Catering Dienstleister umgesetzt und im Rahmen der Veranstaltung angewendet.

- **Getränke Regeln und Schutzmaßnahmen**

An Selbstbedienungsstationen werden ausschließlich geschlossene Getränke in Flaschen angeboten, die der Gast selbst nehmen kann. Hier werden ausreichend Flaschenöffner vorgehalten und nach der Nutzung desinfiziert

Die Ausgabe offener Getränke in Glas oder Tasse erfolgt ausschließlich durch geschultes Personal an Bars. Wiederverwendbares Geschirr und Gläser werden in Hochtemperaturspülanlagen (> 70 °C) aufbereitet. Gläser, Tassen & Besteck verbleiben bis zum Einsatz in verschlossenen bzw. abgedeckten Behältnissen.

Die Getränkeausgabe erfolgt dezentral an mehreren Stationen/Bars, sodass eine hohe Personendichte und Schlangenbildung vermieden werden kann. An den Bars sind Abstandsmarkierungen und Wegeleitsysteme angebracht, um die Besucherströme zu lenken (One-Way). Außerdem sind an allen Ausgabestationen Hygienewände (Spuckschutz) aufgestellt und es steht Desinfektionsmittel bereit.

- **Essen Regeln und Schutzmaßnahmen**

Die Speisenausgabe erfolgt ausschließlich durch geschultes Personal. Besteckteile werden ebenfalls mit ausgegeben und sind nicht am Tisch eingedeckt. Das Besteck verbleibt bis zum Einsatz in verschlossenen bzw. abgedeckten Behältnissen. Wiederverwendbare Geschirr- und Besteckteile werden in Hochtemperaturspülanlagen (> 70 °C) aufbereitet.

Die Speisenausgabe erfolgt dezentral an mehreren Stationen, sodass eine hohe Personendichte und Schlangenbildung vermieden werden kann. An allen Ausgabestationen sind Abstandsmarkierungen und Wegeleitsysteme angebracht, um die Besucherströme zu lenken (One-Way). Außerdem sind an allen Ausgabestationen Hygienewände (Spuckschutz) aufgestellt und es steht Desinfektionsmittel bereit. Insofern es die Witterungsverhältnisse zulassen, werden vermehrt Außenflächen zur Speisenausgabe genutzt.

- **Catering-Personal Maßnahmen**

Im Bereich Catering kommt ausschließlich geschultes und eingewiesenes Personal zum Einsatz.

Vom Personal sind Mund- und Nasenbedeckungen und Einweghandschuhe zu tragen sowie eine regelmäßige und in erhöhter Frequenz stattfindende Handdesinfektion einzuhalten. In den rückwärtigen Bereichen sowie an den Getränke- und Speisenausgabestationen stehen ausreichend Handdesinfektionsmittel zur regelmäßigen Anwendung zur Verfügung.



### **5.7. Bewegungs- und Aufenthaltsflächen**

Ein kontrollierter Personenfluss und die Einhaltung des Mindestabstandes wird durch getrennte Ein- und Ausgangssituationen sowie Bodenmarkierungen, Hinweisschilder, Raumtrenner (Tensatoren) sowie Personalanweisungen gewährleistet. Die Ein- und Ausgangssituationen werden durch Ordnungspersonal überwacht, um Staus, Schlangenbildung und ungleiche Personenverteilungen zu vermeiden.

Außerdem werden, insofern es die Witterungsverhältnisse zulassen, vermehrt Außenflächen genutzt.

### **5.8. Plenums- und Bühnenbereiche**

Der Bestuhlungsplan erfolgt unter Berücksichtigung des Mindestabstandes und unter Berücksichtigung der gültigen Versammlungsstättenverordnung. Die Wegeführung wird durch Bodenmarkierungen sowie durch Raumtrenner (Tensatoren) gesteuert. Eingewiesenes Personal, kontrolliert außerdem die Platzeinnahme durch die Teilnehmer und sorgt für einen reibungslosen Ablauf.

Der Plenumsbereich ist durch einen ausreichend breiten Mittelgang von der Bühne getrennt. Das Bühnen-Setup, Laufwege sowie Auf- und Abgänge werden mit ausreichend Abstand geplant und aufgebaut.

### **5.9. Technik**

Der Auf-/Abbau der technischen Ausstattung und insbesondere die Anordnung der Arbeitsplätze (Regieplatz, Verfolger etc.) erfolgt unter Beachtung der geltenden Abstandsregeln. Falls am Regieplatz aufgrund von Platzmangel den geltenden Abstandsregeln nicht entsprochen werden kann, werden Trennschutzwände aufgebaut oder es werden Mund- und Nasenbedeckungen verwendet.

Persönliche Gegenstände, wie Werkzeug, PSA, Funkgeräte etc. werden personalisiert und nicht an Dritte weitergegeben. Es werden für alle Akteure separate Mikrophone, Headsets etc. bereitgehalten. Mikrophone, Headsets, Presenter etc. sind mit einem entsprechenden Schutz versehen bzw. werden vor Anbringen und Wechsel umfassend gereinigt und desinfiziert.

### **5.10. Be- und Entlüftung im Innenbereich**

Um eine Verwirbelung bzw. Aerosolisierung der Atemluft zu vermeiden, wird vor der Veranstaltung und in den Pausen vermehrt durchgelüftet.



## **6. Hygienekonzept und Reinigungsplan**

Alle an der Veranstaltung anwesenden Personen werden vorab sowie während der Veranstaltung auf folgende gültigen Hygieneregeln hingewiesen. Außerdem wird vor Beginn der Veranstaltung ein umfassender Reinigungsplan erstellt, der vor Ort umgesetzt wird.

### **6.1. Handhygiene**

Alle beteiligten Gewerke und Beschäftigten reinigen und desinfizieren sich vor Dienstbeginn sowie in regelmäßigen Abständen während der Veranstaltung die Hände.

Alle Teilnehmer werden ebenfalls gebeten, sich im Rahmen der Akkreditierung bzw. bei Betreten der Veranstaltungslocation die Hände zu reinigen und zu desinfizieren.

An den Ein- und Ausgängen sowie weiteren neuralgischen Stellen der Veranstaltungslocation sowie im Crew-Bereich werden ausreichend Desinfektionsspender installiert.

### **6.2. Mund- und Nasenbedeckungen**

Alle Teilnehmer, beteiligten Gewerke und Beschäftigte werden im Vorfeld über das Mitführen einer Mund- und Nasenbedeckung informiert. An der Akkreditierung werden ergänzend ausreichend geeignete Mund- und Nasenbedeckungen bereitgehalten.

In Bereichen, in denen der Mindestabstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann, ist von allen Personen eine Mund- und Nasenbedeckung zu tragen.

Personal mit Gästekontakt (bspw. Catering-, Service-, Akkreditierungspersonal) trägt während dem Kontakt zu anderen Personen eine Mund- und Nasenbedeckung.

### 6.3. Aushang und Information

Gäste werden auf die die gültigen Hygiene- und Verhaltensregeln (Händewaschen, Niesetikette etc.) durch gut sichtbare und verständliche Aushänge hingewiesen. Die Aushänge werden in ausreichender Anzahl und an allen neuralgischen Stellen der Veranstaltungsfläche positioniert.

Auch in allen Sonderflächen (Crew-Bereich, Lager etc.) werden Aushänge in ausreichender Anzahl platziert.

<p><b>Infektionen vorbeugen: Hände gründlich waschen</b></p>  <p><b>Nass machen</b> Hände unter fließend Wasser halten</p>  <p><b>Rundum einseifen</b> Hände von allen Seiten einschäumen</p>  <p><b>Zeit lassen</b> Gründliches Einseifen dauert 20 bis 30 Sekunden</p>  <p><b>Gründlich abspülen</b> Hände unter fließend Wasser abwaschen</p>  <p><b>Sorgfältig abtrocknen</b> Hände mit einem Einmaltuch abtrocknen</p> <p>DEHOGA</p>	<p><b>Richtig niesen und husten</b></p>  <p><b>Niemanden anniesen oder -husten</b> Abstand halten oder wegdrehen!</p>  <p><b>Keine Hand vor den Mund</b> Immer in die Armbeuge oder ins Papiertaschentuch!</p>  <p><b>Nase putzen</b> Papiertaschentuch verwenden – aber nur einmal!</p>  <p><b>Taschentuch entsorgen</b> Nicht liegen lassen oder in die Tasche stecken. Ab damit in die Mülltonne!</p>  <p><b>Auf Hygiene achten</b> Nach dem Naseputzen Hände waschen!</p> <p>DEHOGA</p>	 <p><b>Bitte Abstand von 1,5 m einhalten!</b> <b>Danke fürs Mitmachen!</b></p> <p>DEHOGA</p>
---	---	---

### 6.4. Reinigung und Desinfektion

Ein umfassender Reinigungsplan wird vor der Veranstaltung erstellt und beinhaltet:

- Reinigung von Bodenflächen vorab
- Reinigung und Desinfektion sämtlicher Flächen mit intensivem Handkontakt (bspw. Türklinken, Oberflächen von Tischen, Buffets etc., Geländer) im Vorfeld der Veranstaltung und mehrfach während der Veranstaltung.
- Reinigung und Desinfektion aller Sanitär-Anlagen im Vorfeld der Veranstaltung und mehrfach während der Veranstaltung.

- **Reinigungs- und Desinfektionsmittel**

Bodenflächen und Mobiliar werden mit geeigneten Reinigungsmitteln behandelt.

Häufige Handkontaktflächen werden mit einer durch den Verbund für angewandte Hygiene e.V. (VAH) gelisteten Substanz mit mindestens dem Wirkspektrum „begrenzt viruzid“ gereinigt und desinfiziert.

Der Sanitärbereich wird mit einer VAH-gelisteten Substanz mit mindestens dem Wirkspektrum „begrenzt viruzid“ gereinigt und desinfiziert.

In der Lebensmittelzubereitung oder Ausgabe, sofern die Lebensmittel mit Flächen in Kontakt kommen, müssen die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich geeignet sein. Bei der Verwendung sind die



Verwendungshinweise des Herstellers zu beachten (Verwendungsbereich, Einwirkzeit, ggf. Nachspülen mit Trinkwasser usw. Die Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft (DVG) und der VAH haben Listen mit geeigneten Desinfektionsmitteln herausgegeben

- **Bereiche und Intervalle**

Nach dem Aufbau erfolgt eine Reinigung aller Veranstaltungsräumlichkeiten und -flächen inkl. Sanitäreinrichtungen und des Mobiliars. Die häufigen Handkontaktflächen erfahren zudem eine desinfizierende Reinigung.

Während der Veranstaltung erfolgt eine kontinuierliche Überwachung der Sauberkeit durch das hierfür festgelegte Personal. Es erfolgen anlassbezogene Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge aller Flächen.

Handdesinfektionsmittelständer werden nach Bedarf aufgefüllt.

Im Sanitärbereich erfolgt eine kontinuierliche Überwachung der Sauberkeit durch das Reinigungspersonal. Reinigung und Desinfektion der Anlagen bzw. Auffüllen der Seifen-, Desinfektionsmittel- und Handtuchspender erfolgen je nach Nutzeraufkommen in kurzfristigen Intervallen oder anlassbezogen bzw. je nach Verbrauch der Utensilien.

Nach der Veranstaltung erfolgt eine Reinigung aller Veranstaltungsräumlichkeiten inkl. Sanitäreinrichtungen und des Mobiliars. Die häufigen Handkontaktflächen erfahren zudem eine desinfizierende Reinigung mit einer VAH-gelisteten Substanz mit mindestens dem Wirkspektrum „begrenzt viruzid“. Diese Maßnahme dient dem Schutz des abbauenden Personals.

## 7. Überwachung Schutzkonzept

Die Einhaltung des Gesundheitsschutz- und Hygienekonzepts wird vor Ort durch die jeweiligen Gewerkeleiter und das zugeordnete Personal sichergestellt.

Weiterhin erfolgt ein zielgerichtetes Monitoring aller Abläufe mit Dokumentation.

Erfassungen und Dokumentation zum Nachweis und zur Auswertung erfolgen zudem vor, während und nach der Veranstaltung an folgenden Stellen, die zuvor im Konzept dargestellt wurden:

- Dokumentation der eingesetzten Personalkräfte bei Aufbau und Abbau durch den jeweiligen Gewerkeleiter.
- Akkreditierung und Personenerfassung für Veranstaltungstag mit entsprechend notwendiger Aufbewahrungsfrist
- Unterweisungsdokumentation der sämtlichen Personalkräfte sowie insbesondere des Catering-Personals
- Reinigungsdokumentation Veranstaltungsfläche
- Reinigungsdokumentation Sanitärbereich

Damit ist in Anbetracht der behördlichen Anforderungen und branchenüblichen Dokumentation bei Einhaltung der genannten Maßnahmen ein umfangreiches Monitoring gegeben.

**Verfasser:** Dieses Gesundheitsschutz- und Hygienekonzept wurde von der trend factory marketing und veranstaltungs GmbH erstellt.